

# Fritti Italiani



## *Polpette di verdure surgelate*

*Tutto il gusto delle verdure racchiuso in un bocconcino dal cuore filante.... Queste saporite polpette grazie alla loro morbidezza speciale sono adatte a tutti i palati....dai grandi ai piccini.*

*Fritti italiani srl*

*Via Traspontina 27- 00072, Ariccia (RM)*

*Telefono: 06/93476893*

*E-mail info @frittiitaliani.it*

*www.frittiitaliani.it*

*320/7115621*



## SPECIFICHE DI PRODOTTO

### INGREDIENTI

peperoni gialli e rossi, zucchine, melanzane, olive verdi denocciolate, carciofi, piselli, preparato per crocchette, mozzarella, pastella, pane grattato, aromi naturali, basilico, spezie, sale

### ALLERGENI

Cereali contenenti glutine (farina di frumento)

Potenzialmente presenti in tracce nel reparto produttivo: uova, soia, pesce e crostacei, sedano, frutta a guscio

### GRAMMATURA

VARIABILE

SENZA ADDITIVI E CONSERVANTI

Il prodotto e' destinato all'uso domestico, alla ristorazione e agli esercizi al dettaglio.

Il consumo non è indicato per soggetti che presentano fenomeni allergici verso uno o piu' dei componenti sopra indicati



## INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

valore energetico	100g		per porzione 100g %RI* (Reference Intakes)	*assunzioni di riferimento di un adulto medio		Basso contenuto di grassi saturi
kj/kcal	794,96/190	%RI	9,46%	8400	2000	<div style="background-color: #2e8b57; color: white; padding: 10px; border-radius: 10px;"> <b>Grassi saturi</b>                      Per ogni porzione (100g)  <b>1,2g</b>                      Low                      6,0%                      of an adult's guideline daily amount (GDA)                 </div>
		Low				
High						
Med						
grassi	g	8,4	12,0%	70g		
grassi saturi	g	1,2	6,0%	20g		
carboidrati	g	22,5	10,9%	260g		
zuccheri	g	2,5	2,7%	90g		
proteine	g	6,0	12,0%	50g		
sale	g	1,1	16,6%	6g		

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**Prodotto finito confezionato conservato a regime di temperatura positiva (0-4°C) o negativa (-18°C)**

MARKER MICROBICO	carica superficiale (UFC/g)	carica interna (UFC/g)
Carica batterica totale	1,0x10 <sup>2</sup>	4,0x10 <sup>1</sup>
<i>Staphylococcus aureus</i>	assenti	assenti
<i>Salmonella</i> spp	assente in 25g	assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25g	assente in 25g
Clostridi solfito riduttori	assenti	assenti
<i>Escherichia coli</i>	assenti	assenti

La ditta garantisce lo standard microbiologico a condizione che venga rispettata la catena del freddo



## CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

PRODOTTO SURGELATO			PRODOTTO FRESCO
-18°C		Scadenza in etichetta	tra +0°C e +4°C
-12°C		Un mese	SINO ALLA SCADENZA IN ETICHETTA
-6°C		6 giorni	
0/-4°C		3 giorni	
+4°C		1 giorno	

una volta aperta la confezione, conservare in frigo a +4°C per max tre giorni

## CONSIGLI DI IMPIEGO E RACCOMANDAZIONI DURANTE LA FRITTURA

Evitare di aggiungere sale o spezie durante la frittura in quanto accelerano l'alterazione degli oli e dei grassi. Sale e spezie vanno aggiunti preferibilmente dopo la frittura. Evitare tassativamente che la temperatura dell'olio superi i 180°C per ridurre l'alterazione degli oli e dei grassi, nonché l'eventuale aggiunta di olio fresco all'olio usato, in quanto l'olio fresco si altera molto piu' rapidamente a contatto con quello usato. Provvedere ad una frequente sostituzione dell'olio e vigilare sulla qualità dello stesso durante la frittura, tenendo presente che un olio molto usato lo si puo' riconoscere, dall'imbrunimento, dalla viscosità, e dalla tendenza a produrre fumo durante la frittura.

Immergere le polpette nell'olio bollente a 180°C e friggere per circa 5 minuti.

Oppure cuocere in forno a 180°C per 20 minuti

Oppure versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un cucchiaino di EVO. Coprire e cuocere per circa 8 minuti

Dopo la frittura scolare adeguatamente l'olio in eccesso.

### OGM

Reg. CE n.1829/2003  
Reg. CE n.1830/2003

L'azienda non utilizza ingredienti, additivi, aromi e coadiuvanti tecnologici costituiti o derivati da OGM. In conformità ai regolamenti in vigore non è richiesta etichettatura supplementare



Imballo primario in busta da 3,0 Kg

90-100 pz. per ogni busta

### MOCA

utilizzati conformi ai Regolamenti UE  
n. 1935/2004, n.1895/2005, n.2023/2006, n.282/2008,  
n.450/2009, e n.10/2011  
in materia di materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari ed alimenti.

Ogni cartone contiene due buste per un totale di circa 6 kg.